

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2016/C 176/09)

Euroopa komisjon kiitis heaks käesoleva väikese muudatuse komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõigu mõistes.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

„VULTURE”

ELi nr: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

KPN (X) KGT () GTT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Ühendus Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☒ Toote kirjeldus
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muu: kontrolliasutuse andmete lisamine

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☒ Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☐ Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Kultivar

Lause:

„Ekstra-neitsioliiviõli „Vulture” KPN on toodetud oliivikasvatustes kasvatatavatest järgmistest oliivisortidest: „Ogliarola del Vulture” vähemalt 70 % ulatuses; sellele lisaks võib üksi või kombineeritult kasutada sorte „Coratina”,

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

„Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” ja „Rotondella”, mis ei tohi moodustada oliivikasvatuse puudest üle 30 %.

on asendatud lausega:

„Ekstra-neitsioliiviõli „Vulture” KPN on pressitud oliivikasvatustes kasvatatavatest järgmistest oliivisortidest: kultivari „Ogliarola del Vulture” vähemalt 60 % ulatuses; sellele lisaks võib üksi või kombineeritult kasutada sorte „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino”, „Rotondella”, „Nocellara” ja „Laudolia”, mis ei tohi moodustada oliividest üle 40 %.”

Õli „Vulture” tootmiseks kasutatavate oliivide koguhulgas on kultivari „Ogliarola del Vulture” kasutusmäär vähenenud 70 %-lt 60 %-le. Teiste õli „Vulture” tootmiseks kasutatavate sortide osakaalu on suurendatud 30 %-lt 40 %-le. Nende lubatud sortide hulka, mille maksimaalne osakaal on 40 %, on lisatud ka sordid „Nocellara” ja „Laudonia”.

Osutatud muudatus tuleneb vajadusest väärtustada kogu piirkonna oliivikasvatust ja selle põhjenduseks on asjaolu, et aastate jooksul on nii kontrolliasutuseks olev Potenza kaubanduskoda kui ka Basilicata uurimisinstituut teinud geograafilise piirkonna õli analüüsi, millest on selgunud, et kohaldatav oliivisortide omavaheline proportsioon ei muuda õli „Vulture” omadusi, kuna peamise kultivari „Ogliarola del Vulture” 60 %-lisest osakaalust piisab õli iseloomulike omaduste tagamiseks.

Kahe uue sordi „Nocellara” ja „Laudolia” lisamine aitab mitte ainult väärtustada geograafilise piirkonna oliiviõlikasvatust, vaid ka hoida muutumatuna toote olulised omadused.

Happesus

Oleiinhappena väljendatud happesust on vähendatud $\leq 0,5$ %-lt $\leq 0,38$ %-le.

Tootmismeetodites ja tootmisprotsessis viimastel aastatel toimunud areng võimaldab seda piirmäära alandada ja õli kvaliteeti parandada.

Peroksiidiarv

Peroksiidiarvu (mEq O₂/kg) on vähendatud ≤ 11 -lt ≤ 10 -le, et õli kvaliteeti paremaks muuta.

Tootmismeetodites ja tootmisprotsessis viimastel aastatel toimunud areng võimaldab ka peroksiidi puhul seda piirmäära alandada ja õli kvaliteeti parandada.

Organoleptiline hindamine

Välja on jäetud lause:

„Tomatiline: mediaan 4–6.”

Muudatus on vajalik, kuna aastate jooksul teostatud kontrollide ja analüüside käigus on selgunud, et vaatamata tootespetsifikaadiga kehtestatud ettekirjutuste järgimisele ei ole see omadus õli organoleptilisel hindamisel alati tajutav. Tõenäoliselt lisati kõnealune omadus tootespetsifikaati ekslikult, võttes aluseks analüüsid, mida tehti mitterepresentatiivse valimiga ja aastate jooksul, mil eri tootmisaastate puhul ette tulevad erinevused ei olnud esindatud.

Päritolutõend

Lisatud on järgmine tekst:

„Kultivari „Ogliarola del Vulture” ja muudesse sortidesse kuuluvaid oliivipuid võib kasvatada nii samal katastriüksusel asuval alal kui ka eri katastritesse kuuluvatel aladel, mis kuuluvad kas ühele või mitmele oliivikasvatajale.

Et viimati osutatud juhul kontrollimist lihtsustada, peavad need oliivikasvatajad, kes esitavad kontrollisüsteemiga liitumiseks ühe ühise taotluse, koristama oma oliivid samal kuupäeval ning pressima need samas oliivipressimisettevõttes.”

Ühtlasi on täpsustatud, et KPNiga toote valmistamiseks ette nähtud oliivid võib eristada muudest oliividest nii samal maatükil kui ka sama oliivikasvataja või teiste oliivikasvatajate muudel maatükkidel. Et viimati osutatud juhul kontrollimist lihtsustada, peavad need oliivikasvatajad, kes esitavad kontrollisüsteemiga liitumiseks ühe ühise taotluse, koristama oma oliivid samal kuupäeval ning pressima need samas oliivipressimiskojas. Kuna pärast kultivari „Ogliarola del Vulture” istanduste loomist on rajatud järk-järgult ja eri aegadel uusi istandusi ning nendes kasvatatavad sordid ei kasva üldjuhul kultivari „Ogliarola del Vulture” kõrval, vaid eraldi maa-alal, tekkis vajaduse sätestada spetsifikaadis üksikasjalikumalt oliivide korje ja pressimine.

Tootmismeetod

Lause:

„Oliivitoodang ei tohi ületada kaheksat tonni hektari kohta.”

on asendatud lausega:

„Oliivitoodang ei tohi ületada kaheksat tonni hektari kohta, millele lisandub 20 % väga saagirohketel aastatel.”

Muudatuse põhjuseks on asjaolu, et tavapärastel aastatel tootlikkuse ülemmääraks olev kaheksa tonni on mõistlik piir, kuid oliivikasvatuses aeg-ajalt esinevatel saagirohketel aastatel on see osutunud tootjate jaoks pärssivaks piiranguks.

Viimastel aastatel teostatud analüüsides on selgunud, et saagirohketel aastatel ei mõjuta tootmise suurenemine 20 % ulatuses tootespetsifikaadis öli „Vulture” puhul kehtestatud kvaliteediomadusi.

Märgistus

Lause:

„Nimetus „Vulture” peab olema kirjutatud järgmisi nõudeid järgides:

- kirjafont: Korinna regular;
- välimiste tähtede suurus: 24,3;
- esiletõstetud kirjataheosa värv: kuld 872 U;
- välimiste tähtede suurus: 17,9;
- varjutatud kirjataheosade värv: pantone 8 580 cv;
- ornamendi värv: pantone 8 580 cv.



on asendatud lausega:

„Kaitstud päritolunimetus „Vulture” peab olema märgisel selgelt ja kustumatult, järgmisele logole vastavalt tähtedega Sabon Bold, märgise värviga kontrastis olevas värvigammas ning selgelt eristatav muudest märgisel olevatest tähistustest:

VULTURE DOP ”

Muudatus tuleneb tootjatele kehtestatud kohustusest kasutada logo, mis on tootest teavitamise ja selle turustamise seisukohalt silmatorkavam.

Lisatud on lause:

„Märgisele peavad lisaks korj aastale ja tootepartiile olema kantud kõik seadusega ja kaubanduseeskirjadega ette nähtud väljendid.”

Muudatuse aluseks on vajadus kasutada sõnastust, mille alusel oleks tootespetsifikaati võimalike seadusemuudatustega jooksvalt vastavusse viia.

Muu:

Lisatud on lause:

„Toote vastavust tootespetsifikaadile kontrollib kontrolliasutus vastavalt liidu kehtivatele õigusaktidele. Riiklik kontrolliasutus on Potenza kaubanduskoda (Camera di Commercio di Potenza), e-post: segretariagenerale@pz.camcom.it – sertifitseeritud e-post – ccia.potenza@pz.legalmail.it – tel: 0971 41211 – faks: 0971 412226.”

Lisatud on praeguses tootespetsifikaadis puuduvad viited kontrolliasutusele.

KOONDDOKUMENT

„VULTURE”

ELi nr: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Vulture”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootte või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Ekstra-neitsioliiviõlil „Vulture” peavad turule laskmisel olema järgmised omadused.

1. Füüsikalised-keemilised omadused

Oleiinhappena väljendatud happesus: $\leq 0,38 \%$ Peroksiidiarv ($\text{mEq O}_2/\text{kg}$) ≤ 10 Polüfenoolide kogusisaldus: ≥ 150 K 232: $\leq 2,0$

2. Organoleptilised omadused

Värvus: roheline varjundiga merevaigukollane.

Lõhn/maitse:

puuviljaline: mediaan 4–6, milles esineb veidi niidetud rohu noote;

mõru: nõrk/mõõdukas: mediaan 2–6;

terav: nõrk/mõõdukas: mediaan 2–6.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Ekstra-neitsioliiviõli „Vulture” KPN on toodetud oliivikasvatustes kasvatatavatest järgmistest oliivisortidest: „Ogliarola del Vulture” vähemalt 60 % ulatuses; sellele lisaks võib üksi või kombineeritult kasutada sorte „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino”, „Rotondella”, „Nocellara” ja „Laudolia”, mis ei tohi moodustada oliividest üle 40 %.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Õli „Vulture” KPN puhul peavad kõik tegevused, st oliivide tootmine, töötlemine ja õli säilitamine toimuma tootmispiirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Õli pakendamine võib toimuda tootmispiirkonnas või sellest väljaspool, kuid igal juhul tuleb tagada toote kontroll ja jälgitavus, märkides õli saatelehele viite õlipartiile ja õliveskile.

Õli turustatakse kuni viie liitri suurustes klaasist anumates või plekkpurkides. Lisaks sellele võib õli pakendada ühekordsete annustena.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud päritolunimetus „Vulture” peab olema märgisel selgelt ja kustumatult, järgmisele logole vastavalt tähtedega Sabon Bold, märgise värviga kontrastis olevas värvigammas ning selgelt eristatav muudest märgisel olevatest tähistustest:

VULTURE DOP

millele on võimalik lisada väljend: „kaitstud päritolunimetusega ekstra-neitsioliiviõli” või „ekstra-neitsioliiviõli KPN”.

Märgisele peavad olema lisaks korjekaastale ja tootepartiile kantud kõik seadusega ja kaubanduseeskirjadega ette nähtud väljendid.

Päritolunimetusele on keelatud lisada käesolevas spetsifikaadis sõnaselgelt sätestamata kirjeldusi, välja arvatud sõnad „olio imbottigliato dal produttore all'origine” (villitud tootja poolt tootmispaigas) või „olio imbottigliato nella zona di produzione” (villitud tootmispiirkonnas), kui villijaks on kolmas isik.

Osutada võib ettevõtjale, ärinimele, erakaubamärkidele, tingimusel et need ei eksita tarbijat.

Kui õli on toodetud mahepõllumajandusele vastavalt, on lubatud sellele viidata ja kasutada vastavat logo.

Ühekordseks kasutamiseks mõeldud pakenditesse pakendatud tootel peab olema kirjas: kaitstud päritolunimetus, partii number, tootmisaasta ja kontrolliasutuse antud järjekorranumber.

Lubatud on kasutada täiendavaid silte ja pakendaja poolt pudelikaela ümber pandud tähistusi.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Ekstra-neitsioliiviõli „Vulture” KPN tootmiseks kasutatav õli peab olema toodetud ja töödeldud järgmiste kommuunide halduspiirkonnas: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra ja Venosa.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Määratletud geograafilist piirkonda iseloomustab ja selle on tuntuks muutnud Vulture mägi – kustunud vulkaan Lõuna-Apenniini keskpiirkonnas, ligikaudu 60 km kaugusel merest. Õli „Vulture” tootmiseks kasutatavad oliivikasvatused asuvad Vulture mäe ida- ja kagunõlvadel, kuna mägi avaldab mõju mikrokliimale ja kaitseb oliivisalusid külmade talviste tuulte eest. Määratletud piirkond asub kõrgusel 400–700 meetrit ümp, kus on eriline mandrilise iseloomuga mikrokliima, üldjuhul pikkade ja külmade talvede ning lühikeste ja sageli kuivade suvedega.

Sademeid on keskmiselt 750 mm aastas, ulatudes kõige kaugemale sisemaale ulatuvatel aladel kuni 1 000 mm-ni. Sademeid on kõige rohkem sügisel ja talvel ning palju esineb neid ka kevade algul. Sademeid on piisavalt ka hiljem, kevadel ja suvel.

Aasta keskmine temperatuur kõigub 14 ja 15 °C vahel, kõige külmemad kuud on jaanuar ja veebruar, mil keskmine temperatuur on 4–6 °C, langedes sageli isegi alla nulli. Kõnealuste kliimatingimuste puhul on tegemist viimase piiriga, milles oliivipuud üldse kasvada saavad, piirkonna kõrgemal aladel hakkavad oliivisalud piirnema juba kastanialudega. Tootmispiirkonna pigem külm kliima tagab õlis suurema polüfenoolide sisalduse, mida kinnitavad ka mitmed uuringud. Vulkaanilist päritolu alad on väga viljakad tänu leutsiiti sisaldavale vulkaanilisele tuffile, milles sisaldub ka fosforpentoksiidi, kaaliumit ja lupja, millele lisandub märkimisväärne kogus orgaanilist ainet (ligikaudu 6 %). Basilicata ülikooli, teadusuuringute keskuse Metapontum Agrobios ning põllumajanduse ja maaelu arengu maakondliku osakonna tehtud uuringute kohaselt sisaldab Vulture piirkonna pinnas rohkesti kättesaadavat kaaliumi (keskmiselt üle 450 ppm), kättesaadavat kaltsiumi (keskmiselt üle 3 000 ppm), kättesaadavat magneesiumi (keskmiselt üle 170 ppm). Taimes sisalduv kaalium esineb peamiseltioonide kujul rakutuumas ja aitab kaasa süsivesikute ja valkude moodustumisele, toitainete omastamisele, hingamisele ja vee liikumisele taimes. Teine piirkonda ja nimetust iseloomustav näitaja on sort „Ogliarola del Vulture”. Tegemist on kohaliku sordiga, mis sajanditepikkuse loodusliku valiku ja oliivikasvatavate tegevuse tulemusena katab nüüd kogu määratletud geograafilist piirkonda. Sort ei saanud levida kõrgematele nõlvadele, kuna sealsed talved olid karmid, samuti mitte madalamatele nõlvadele, kuna seal kasvasid viljakamad sordid ja tugevamad puud, mis pidasid kõrgetele temperatuuridele paremini vastu. Paljude autorite töödes on osutatud seosele sordi algupära ja selle temperatuuritaluvuse vahel: külmade piirkondade algsed sordid taluvad kõrgeid temperatuure halvemini, samas kui soojade piirkondade sordid taluvad neid paremini ja vastupidi. Seetõttu esineb sorti „Ogliarola del Vulture” üksnes õli „Vulture” KPN tootmispiirkonnas. Vulture piirkonnas ei ole oliivipuu üksnes tootmisallikas, vaid ka element, mis iseloomustab piirkonna maastiku ja keskkonna omapära, kaitstes sedasama piirkonda kliimatingimustega seotud kahjude eest, mis kõnealust piirkonda kahjuks liigagi sageli tabavad. Vulture mäe ida- ja lõunanõlvadel kasvavate oliivipuude osa mäenõlval asuva pinnase kaitstes on sama suur kui mäenõlval kasvaval metsal. Oliivipuud aitavad kaitsta piirkonna hüdroloogilist tasakaalu, samuti inimasustust

nõlvadel, mida nende kallaku tõttu ei saa muu oliivisordi kasvatamiseks kasutada. Vulture piirkonnas on oliivipuid kasvatatud antiikajast alates. Sellest annavad tunnistust Potenza riigiarhiivi mitmed ajaloolised dokumendid, milles on mitmeid territooriumit ja oliivikasvatust kirjeldavaid statistilisi ja ajaloolisi materjale. Nendest dokumentidest selgub, et oliivipuude kasvatamine ja oliiviõli tootmine Vulture piirkonnas on väga pika ajalooga ning aja jooksul on selle tähtsus piirkonna majanduselus aina suurenenud.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” (KPNi või KGTga tooted) (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” (KPNi, KGT või GTTga tooted) (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid).
